PAN DUSHI.

3lb. di hariña.
½lb.margarine.
2 cuchara yeast
1lb. sucu.
tiki salu.
1 cup rasenchi of carrent.
poco anisaad.

Pone 1lb. di e hariña cu 4 cup di awa, bruha cu e yeast,machike bon.
Despues pone mitar di e margarine,mitar di e sucu,tiki salu y anisaad,machika tur kos bon.
Tapé,lagá reis pa un ora,despues di un ora, cu e reis bon,e ora pone e resto di cosnan y mansó pa lora nan.
Ora caba di lora nan,laganan bolbe reis pa un ora.
Promer cu horna,pone forno na 300 grados mas o menos pa tres cuarto di ora.
